



SITOPÍA, LA REVOLUCIÓN ALIMENTARIA

SITOPÍA

LA REVOLUCIÓN ALIMENTARIA

Carolyn Steel estará en BioCultura BCN

Sitopía es un concepto que ha puesto en el mapa la escritora y activista Carolyn Steel. “Sitos” (alimento) y “topos” (lugar) nos habla de cómo una alimentación ecológica, local, artesana y más vegetal que animal... puede solucionar de un solo golpe muchos de los problemas a los que se enfrenta la Humanidad. La alimentación globalizada, por el contrario, significa profundizar en las encrucijadas que provocan calentamiento global, pérdida de la biodiversidad, concentración del poder en pocas manos, problemas sanitarios de todo tipo, desertización rural, pérdida de soberanía alimentaria... La autora participará con una ponencia magistral en BioCultura BCN 2024.

Las comidas largas producen vidas cortas

Rabelais

A finales de 2022/principios de 2023 se publicó “Sitopía” en España, un libro publicado por Capitán Swing. “Sitopía” se podría considerar la continuación de “Ciudades hambrientas”, un libro en el que Carolyn Steel ya exploraba cómo la manera en que los alimentos viajan a través del planeta ha dado forma a civilizaciones y megalópolis, pero creando problemas de todo tipo alrededor de lo agroalimentario. Por lo tanto, en “Sitopía” la autora indaga en el camino inverso, un cambio de modelo agroalimentario relocalizado que contribuye a solucionar los principales problemas a los que nos enfrentamos. “Como británica veo con cierta envidia los ejemplos de Francia, España, Italia o Portugal, países que han cuidado la cultura tradicional; pero como oráculo del futuro vengo a decirles que, si no conservan esa cultura de la comida, la acabarán perdiendo”, ha afirmado Carolyn Steel. La globalización conlleva la adopción de dietas que son nocivas para la salud de los consumidores y, también, para la salud de los ecosistemas y para la conservación de los rasgos culturales diferenciadores de cada zona del planeta.

UN PLAN DESASTROSO Y LA ALTERNATIVA

“En la cuestión de cómo debemos alimentarnos, a grandes rasgos hay dos escuelas de pensamiento. La primera, y con diferencia la más poderosa, es la del lobby industrial. Este grupo sostiene que debemos acelerar nuestro dominio sobre la Naturaleza, utilizar de manera más inteligente los fertilizantes y los pesticidas, modificar genéticamente las plantas y los animales y aumentar la eficiencia de la producción siempre que sea posible”, señala la escritora. “Dicho de otra manera: tenemos que seguir con el Plan A, pero haciéndolo mucho mejor”, asevera. La otra opción, según plantea la autora, es la del lobby orgánico. Cuyo mensaje se mueve en las

coordinadas totalmente opuestas al Plan A. Según el universo ecológico, que es el que apoya Steel, “necesitamos un Plan B que consista en desarrollar y redescubrir maneras de trabajar en colaboración con el mundo natural para lograr una mayor fertilidad, diversidad, complejidad y resistencia del suelo en los ecosistemas que nos alimentan”.

BENEFICIOS PRÁCTICAMENTE INFINITOS

Los estudios independientes señalan que las formas de producir en el Sur global, de forma orgánica, son más eficientes, ayudan a conservar la biodiversidad y tienen impactos positivos en la sociedad. “Los posibles beneficios de adoptar esa estrategia en todo el mundo son prácticamente infinitos. Podríamos reducir el consumo de agua y energía, las emisiones de gases de efecto invernadero, los pesticidas y la polución, y podríamos revertir algunas de las extinciones de especies que actualmente están en marcha”, señala Steel. La autora cita en su obra números estudios científicos e informes de prestigiosas instituciones que “nuestra que la actual manera de comer supone una gran amenaza para la existencia, tanto de los seres humanos como del planeta”.

UN MENSAJE NECESARIO

Ángeles Parra, directora de BioCultura y presidenta de la entidad que organiza la feria, señala que “los libros de Carolyn Steel son manuales para el cambio agroalimentario que necesitamos. Su mensaje es muy necesario. Por eso la traemos a BioCultura BCN. Porque necesitamos que este mensaje llegue a los medios y a las redes sociales y que arraigue en todos los rincones. Si seguimos al ritmo depredador de hoy, los escenarios futuros serán cada vez más distópicos. Conocer y aplicar las soluciones que propone Carolyn Steel es una inversión muy poderosa y necesaria para salvaguardar un futuro digno para las generaciones venideras”.

Pedro Burruezo

SITOPIA

LA REVOLUCIÓ ALIMENTÀRIA

Carolyn Steel estarà a BioCultura BCN

Sitopia és un concepte que ha posat al mapa l'escriptora i activista Carolyn Steel. “Sitos” (aliment) i “topos” (lloc) ens parla de com una alimentació ecològica, local, artesana i més vegetal que animal... pot solucionar d'un sol cop molts dels problemes a què s'enfronta la Humanitat. L'alimentació globalitzada, per contra, significa aprofundir en les cruïlles que provoquen escalfament global, pèrdua de la biodiversitat, concentració del poder a poques mans, problemes sanitaris de tota mena, desertització rural, pèrdua de sobirania alimentària... L'autora participarà amb una ponència magistral a BioCultura BCN 2024.

Els àpats llargs produeixen vides curtes

Rabelais

A finals del 2022/principis del 2023 es va publicar “Sitopía” a Espanya, un llibre publicat per Capitán Swing. “Sitopia” es podria considerar la continuació de “Ciudades hambrientas”, un llibre en què Carolyn Steel ja explorava la manera en què els aliments viatgen a través del planeta i com això ha donat forma a civilitzacions i megalòpolis, però creant problemes de tota mena al voltant del que és agroalimentari. Per tant, a “Sitopia” l'autora indaga en el camí invers, un canvi de model agroalimentari relocalitzat que contribueix a solucionar els principals problemes a què ens enfrontem. “Com a britànica veig amb certa enveja els exemples de França, Espanya, Itàlia o Portugal, països que han cuidat la cultura tradicional; però com a oracle del futur els vinc a dir que, si no conserven aquesta cultura del menjar, l'acabaran perdent”, ha afirmat Carolyn Steel. La globalització comporta l'adopció de dietes que són nocives per a la salut dels consumidors i també per a la salut dels ecosistemes i per a la conservació dels trets culturals diferenciadors de cada zona del planeta.

UN PLA DESASTRÓS I L'ALTERNATIVA

“En la qüestió de com ens hem d'alimentar, a grans trets hi ha dues escoles de pensament. La primera, i amb diferència la més poderosa, és la del lobby industrial. Aquest grup sosté que hem d'accelerar el nostre domini sobre la Natura, utilitzar de manera més intel·ligent els fertilitzants i els pesticides, modificar genèticament les plantes i els animals i augmentar l'eficiència de la producció sempre que sigui possible”, assenyala l'escriptora. “Dit d'una altra manera: hem de seguir amb el Pla A, però fent-ho molt millor”, assevera. L'altra opció, segons l'autora, és la del lobby orgànic. El missatge del qual es mou en les coordenades totalment oposades al Pla A. Segons l'univers ecològic, que és el que recolza Steel, “necessitem un Pla B que consisteixi a desenvolupar i redescobrir maneres de treballar en col·laboració amb el món natural per aconseguir més fertilitat, diversitat, complexitat i resistència del sòl als ecosistemes que ens alimenten”.

BENEFICIS PRÀCTICAMENT INFINITS

Els estudis independents assenyalen que les formes de produir al Sud global, de forma orgànica, són més eficients, ajuden a conservar la biodiversitat i tenen impactes positius a la societat. “Els beneficis possibles d'adoptar aquesta estratègia a tot el món són pràcticament infinits. Podríem reduir el consum d'aigua i energia, les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle, els pesticides i la pol·lució, i podríem revertir algunes de les extincions d'espècies que actualment estan en marxa”, assenyala Steel. L'autora cita a la seva obra nombrosos estudis científics i informes de prestigioses institucions que “mostren que l'actual manera de menjar suposa una gran amenaça per a l'existència, tant dels éssers humans com del planeta”.

UN MISSATGE NECESSARI

Ángeles Parra, directora de BioCultura i presidenta de l'entitat que organitza la fira, assenyala que “els llibres de Carolyn Steel són manuals per al canvi agroalimentari que necessitem. El missatge és molt necessari. Per això la portem a BioCultura BCN. Perquè necessitem que aquest missatge arribi als mitjans i a les xarxes socials i que arrel·li a tots els racons. Si seguim al ritme depredador d'avui, els escenaris futurs seran cada cop més distòpics. Conèixer i aplicar les solucions que proposa Carolyn Steel és una inversió molt poderosa i necessària per salvaguardar un futur digne per a les properes generacions”.

Pedro Burruezo